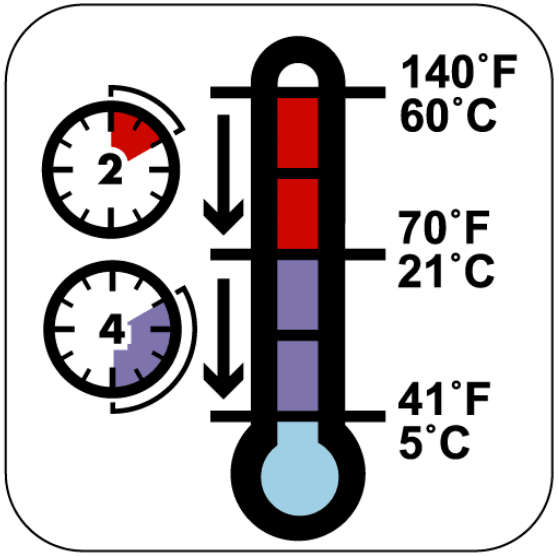
Enfríelos rápidamente

Enfriar rápidamente los alimentos calientes es importante para evitar la formación de bacteria que puede provocar enfermedades.



Copyright © International Association for Food Protection

Los alimentos se pueden enfriar utilizando cualquiera de los siguientes métodos:

1. **Enfriamiento en una bandeja poco profunda:**
   Colocar una capa de dos pulgadas de alimento en una bandeja sin cubrir y refrigerar a 41°F
2. **Enfriamiento en dos tiempos y temperaturas:**

- Enfriar de 140°F a 70°F en 2 horas
- Enfriar de 70°F a 41°F en 4 horas

Washington State Department of Health
Division of Environmental Health

DOH Pub 332-054 7/2006 Spanish